Les machines à pain déferlent

Par YVELISE RICHARD

Carrossée de métal et très design, la machine à pain BM 350 de Kenwood propose une cuisson ventilée qui donne une croûte plus croustillante.

Effet de mode ou retour au pain fait maison ?

Depuis quelque temps, les machines à pain connaissent un engouement sans pareil.

N'est-elle pas délicieuse, la pénétrante odeur de pain cuit qui vous chatouille les narines quand vous vous levez du lit ? Ce n'est pas votre conjoint qui s'est levé à l'aube pour quérir la baguette fraîche à la boulangerie voisine. Votre machine à pain, cadeau de la dernière fête des mères, avait été programmée hier soir : à vous de sortir le pain de son moule et de couper vos tartines bien chaudes. Allez-y de bon cœur, vous faites partie des nouveaux convertis à la machine à pain.

Le distributeur automatique intégré des De'Longhi BDM 7555 S et BDM 1200 S.

L'encombrement et la contenance

Alors qu'elles existent déjà depuis fort longtemps, les machines à pain ("Map" pour les initiés) suscitent un intérêt renouvelé chez les consommateurs et particulièrement, chez les consommatrices. Le marché est en pleine explosion : 113 000 Map vendues en 2004, plus du double (280 000) en 2005. Et la courbe ne descend pas.

Avant d'acheter la machine, il est bon de songer où on va la placer dans la cuisine. C'est que ça prend de la place, ces engins ! Les plus grandes (rectangulaires) mesurent jusqu'à 47 cm de long (pour 35 de

Combien ça coûte ?

La fourchette des prix des Map fluctue entre 50 € et 90 € (compacte) et de 100 à 150 € (familiale).

Quelques prix parmi les plus courantes, vendues en grandes surfaces ou en magasin d'électroménager : la Home Bread XXL de Moulinex (14 programmes) : 99,99 €. La Bread Contrôle de Krupps (13 programmes) : 129,99 €. La De'Longhi BDM 755 S (12 programmes) coûte 90 € et la BDM 1 200 S (10 programmes) 100 €. La Kenwood BM 350 (14 programmes) : 150 €. La Simeo QP 330 (10 programmes, dont un de pétrissage seul) : 99,99 €. La Vaova de Yamada (8 programmes), disponible sur Internet, sur les sites www.topachat.fr ou www. Cdiscount.fr au prix de 59 €.

Prix de revient

Le prix de revient d'un pain en machine n'est pas facile à calculer. On peut s'en approcher (sans intégrer le prix de la machine à pain amortie). Prenons donc :

- un paquet de farine blanche (Lidl, type 45) à 37 centimes le kg (on trouve des farines équivalentes dans toutes les grandes surfaces, au même coût) ;
- 50 g de levure fraîche (SF, 0,40 € les deux paquets) ;
- de l'eau du robinet sans chlore et du sel fin.

La puissance de la machine est de 800 w. Elle fonctionne durant 3 h 30, dont une heure seulement à pleine puissance, pour la cuisson. Comptons large et simplifions en considérant la consommation comme constante.

Pour un pain de 1,250 kg une fois cuit, il faut 750 g de farine (0,28 €), 1 demi-paquet de levure (0,15 €). La consommation électrique est de 3,5 heures x 0, 8 kW = 2,8 kWh. Et son coût : 2,8 x 0,1311 € (le kWh d'électricité au 30 avril 2007) = 0,37 €.

Soit un prix : 0,28 € + 0,15 € + 0,37 € = 0,80 €. Pour un pain de 1,250 kg.

À comparer avec le prix du pain de 400 g acheté à la boulangerie !

La reproduction ou l'utilisation sous quelque forme que ce soit de nos articles informations et photos est interdite sans l'accord du magazine

La Home Bread XXL de Moulinex prépare des pains d'1,5 kg.

haut). Leur poids en impose également : entre 6 kg et 7 kg ! Selon l'usage que l'on en fera, il est fort probable qu'elle restera sur l'un des plans de travail de la cuisine une bonne partie de l'année. Pas question de la ranger dans le placard après chaque utilisation : on a investi, il faut amortir !

Une machine à pain, c'est d'abord une enceinte plastique ou inox brossé avec un bloc moteur, une résistance, une cuve anti-adhérente allongée, ronde ou carrée et disposant d'une ou deux pales, et pour finir, un programmateur (à écran LCD).

Les plus compactes des Map, cubiques, réalisent des pains de 500, 750 g et 1 kg. Les modèles familiaux permettent de faire des pains allant jusqu'à 1,250 kg. Le modèle Home Bread XXL de Moulinex annonce même un pain d'1,5 kg.

Pour l'entretien du moule et du pétrin, seul les éléments de la Map QP 330 de Siméo passent au lave-vaisselle, les autres marques nécessitent un lavage manuel.

Un ordre à respecter

Pain blanc, pain français, pain complet, pain sucré, cuisson rapide, pâtes levées ou pâtes fraîches… Côté programmes, la grande majorité des Map revendiquent entre huit et quatorze programmes, leur permettant de moduler les cycles de pétrissage (en un ou deux fois), les temps de fermentation et de repos (en une ou deux fois aussi). La cuisson, elle seule, demandant plus ou moins une heure. Au total, les programmes durent en moyenne trois heures à trois heures trente (deux heures pour les programmes rapides).

La Siméo QP 330, une Map compacte pour faire aussi des cakes.

Heureusement la programmation permet de préparer tous ses ingrédients la veille et de faire fonctionner la machine durant la nuit (programmable jusqu'à 13 heures à l'avance). Deux avantages en découlent : on a du pain chaud en se levant et on profite du tarif heures creuses d'EDF.

Réussir son pain en machine impose le respect de deux règles basiques : intégrer les ingrédients dans l'ordre énoncé sur le manuel d'utilisation (à savoir, eau, sel, sucre, farine et au final, levure) ; ne pas mettre en contact le sel et la levure.

Certaines Map disposent d'un programme "Pain sans gluten", adapté aux personnes intolérantes au gluten. C'est le cas de la Bread Contrôle de Krupps, de la Moulinex XXL (qui propose en outre un programme "Pain sans sel" et un "Pain Oméga 3"). De la De'Longhi BDM 125 et de la Kenwood BM 350. Utilisez alors des farines spéciales dépourvues de gluten, comme celle de riz, de sarrasin, de millet, de maïs…

En cours d'élaboration, il est possible d'ajouter des ingrédients (graines, fruits secs) dans la pâte, grâce aux bips sonores émis par la machine au moment opportun. Mention spéciale aux BDM 1200 S et BDM 755 S de De'Longhi pour leurs distributeurs automatiques, qui libèrent quand il faut les fruits secs (raisins, noisettes, amandes) ou les pépites de chocolat.

À noter : la plupart des Map possèdent également un programme "Confiture". À ne privilégier vraiment que si l'on a une petite quantité de fruits et que l'on ne veut pas sortir la grande bassine en cuivre !

À lire avant de pétrir

Chaque machine à pain est vendue avec son propre mode d'emploi et un petit carnet de recettes. Pour compléter, voici quelques ouvrages pour vous guider.

Des pains, des recettes

Aude, Leslie, Laurence et Stéphan s'échangent leurs recettes de pain. Originales, elles comportent des ingrédients auxquels on n'aurait pas pensé : anchois, poivrons, confit d'oignons…

Des recettes à faire avec ou sans machine à pain. À la farine de maïs, à l'épeautre, au quinoa ou au kamut, les céréales sont à la fête. En fin d'ouvrage, un chapitre explique le fonctionnement des Map et le rôle de chaque ingrédient.

Pains avec ou sans machine, collection La popotte des potes, chez Hachette Pratique. 124 pages. 8,50 €.

Les pains en machine

80 recettes originales à réaliser avec une Map : les classiques ont été modernisées mais se révèlent savoureuses et étonnantes. Dégustez du pain au salami avec du saint-nectaire, ou une tartine de pain aux noix avec un bout de roquefort ! L'ouvrage rappelle également comment préparer des spécialités régionales, telles que le kougloff (qui ne conserve alors plus sa forme bien connue !).

Machines à pain, dans la collection Saveurs d'Annie, aux éditions Artémis. 128 pages. 12,90 €.

Les recettes de Gontran

Après avoir joué de la casserole et cassé du chocolat, Gontran Cherrier propose son pain. Du pain traditionnel, tout d'abord : la baguette blanche, le pain au levain (avec le procédé du levain naturel)… En introduction, Gontran donne une leçon de pétrissage d'une pâte à pain, chaque étape étant illustrée d'une photo. Dans une deuxième partie, l'auteur nous propose un tour du monde des pains : naans (d'Inde), pains marocains à la sauge et galette suédoise. Il finit par les viennoiseries et les multiples usages des restes de pains.

Gontran fait son pain de Gontran Cherrier, chez Hachette Pratique. 160 pages. 18 €.

La reproduction ou l'utilisation sous quelque forme que ce soit de nos articles informations et photos est interdite sans l'accord du magazine